Piernik z rabarbarem

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 40 dag
- jajka - 3 szt.
- miód - 2 łyżka
- cukier puder - 10 dag
- przyprawa do piernika - 2 łyżka
- olej - 150 ml
- powidła śliwkowe - 3 łyżka
- dżem truskawkowy - 2 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- rabarbar - 2 laska
- skórka pomarańczowa kandyzowana - trochę
- czekolada gorzka - 3-4 kostka

Dodatkowe info:

Piernik z dodatkiem skórki pomarańczowej i rabarbaru jest wyśmienity. Połączenie słodkiego ciasta z kwaśnym rabarbarem jest strzałem w dziesiątkę.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W jednej misce wymieszać mąkę z kakao, cukrem pudrem, cukrem waniliowym i przyprawą do pierników.

KROK 2: Do drugiej miski wbić jajka, dodać olej, mleko, miód, marmoladę, dżem, zmiksować, wymieszać z sodą oczyszczoną.

KROK 3: Do miski z mokrymi składnikami wsypać mąkę a kakao i przyprawą, zamieszać. Następnie dodać skórkę pomarańczową, obrany i pokrojony rabarbar, wymieszać.

KROK 4: Ciasto przelać do posmarowanej masłem i posypanej bułką tartą formy keksowej o wymiarach 34/12 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 45-50 minut. Upieczony, ostudzony ale jeszcze ciepły piernik posypać startą na tarce czekoladą i skórką pomarańczową lub ozdobić według

własnego uznania.